



# De bouche à oreille



## Trois adresses !

### BOUCHERIES FOLCO

- 94 allée des Jardins  
34280 La Grande Motte  
04 67 56 02 19
- 319 avenue Robert Fages  
34280 La Grande Motte  
04 67 54 72 45
- CC Chemin d'Azord  
30980 Saint-Dionisy  
04 66 75 94 75

**Spécialités :** gardiane de taureau ou de bœuf, boudins, saucisses, pâtés de campagne, fricandeaux, caillettes, tripes, spécialités bouchères crues...

**Web :** <https://www.olca.com/montpellier/boutiques/boucherie-folco>

Direction le sud de la France pour faire la connaissance de Christophe Folco qui travaille en famille à La Grande-Motte (34) et à Saint-Dionisy (30). Depuis son plus jeune âge, il voue une véritable passion à son métier d'artisan boucher charcutier traiteur. Récompensé pour son parcours et ses valeurs, il est devenu en octobre 2020 Compagnon du Goût. Portrait à suivre...

## Du Sénégal à l'Hérault

**C**hristophe Folco est **boucher depuis l'âge de 15 ans** : "j'ai toujours voulu faire ce métier. J'ai grandi au Sénégal, mais mes parents sont originaires de Marseille. Je suis donc revenu à 15 ans pour faire mon apprentissage dans les Alpes-de-Haute-Provence. Puis, j'ai parcouru plusieurs régions pour découvrir d'autres méthodes de travail et d'autres spécialités."

**Son métier, Christophe l'aime pour la richesse de ses missions** "j'ai la chance d'exercer un métier varié, on ne s'ennuie jamais. Outre la boucherie (j'achète des génisses entières que je travaille intégralement), il y a la charcuterie, le traiteur et le contact avec les clients." Et pas question de se reposer sur ses acquis : "je continue d'apprendre, à travers les stages que je fais régulièrement."

## Une histoire de famille

Après avoir démarré en grande surface comme chef boucher, Christophe s'est installé à son compte pour retrouver le statut d'artisan. **"L'artisanat, c'est sublimer un produit soi-même. L'artisan crée un produit à son image avec son propre savoir-faire."**

Passionné et plein de conviction, **il partage désormais l'amour de la boucherie avec ses enfants.** "Mon fils Loïc est boucher depuis ses 15 ans, c'est mon associé. Il a fait son apprentissage avec moi et a fini 2<sup>e</sup> apprenti de l'Hérault. Mes filles, Marina et Vanessa, travaillent aussi avec nous : l'une comme vendeuse et l'autre en apprentissage pour passer son CAP boucherie."

**Aujourd'hui, la famille Folco exerce son art dans trois boutiques.** "J'ai ouvert une première boucherie à La Grande Motte en 2003 puis une seconde en 2006. Nous nous sommes agrandis, en 2020, avec une nouvelle boutique à Saint-Dionisy dans le Gard".

## Compagnon du Goût depuis 2020

Apprendre, progresser, transmettre... Christophe partage les valeurs des Compagnons du Goût. **Son nouveau titre, reçu en octobre 2020, est une fierté.** "C'est aussi une motivation pour toujours progresser. Cette distinction donne confiance aux clients. Elle récompense nos compétences et notre travail."

**La valeur d'un bon Compagnon du Goût ? "La qualité ! Je connais les autres Compagnons du secteur et je suis heureux d'appartenir**

*au même groupe de confrères bouchers qui travaillent, comme moi, avec la même passion, le même souhait de qualité et avec des boutiques bien tenues. Le client doit retrouver chez n'importe quel Compagnon en France une qualité identique de produits et de services."*

**Entièrement dévoué à ses clients, Christophe ne manque pas une occasion pour répondre à leurs attentes et anticiper leurs besoins.** "Nous avons mis en place la vente en ligne en click and collect à la fin de l'été et c'est monté en puissance en fin d'année. Pendant les confinements, nous avons également effectué des livraisons, notamment chez les personnes âgées."

## Une recette préférée ? La côte de bœuf sans hésitation !

- Sortez la côte 2h avant pour qu'elle soit à température ambiante au moment de la cuisson. Salez et poivrez pour que l'assaisonnement pénètre.
- Si cuisson au barbecue : laissez cuire à braise vive 4-5 min de chaque côté, en la retournant 4 ou 5 fois. Recouvrez d'un papier aluminium et laissez la viande se détendre 5 min.
- Si cuisson à la poêle et au four : faites cuire la côte à la poêle 5 min en la nourrissant au beurre. Puis enfournez-la 7-10 min à 220°. Recouvrez d'un papier aluminium 5 min avant dégustation.